

# La galette aux Spéculoos faite maison

Et si nous empruntions à nos amis belges, leurs biscuits préférés ? Pour faire à la maison, et un tour de main, la plus succulente des galettes ?



- 2 Pâtes feuilletées
- Garniture: Frangipane speculoos:
  - 30 g de poudre d'amandes blanches - 30 g de beurre
  - 30 g de sucre
  - 2 œufs
  - 30 ml de crème pâtissière à la vanille 30 ml
  - 65 g de pâte à spéculos
  - 30 g de biscuits Speculoos
- 1 œuf pour la dorure

1. Dans un saladier, déposer le beurre pommade\*, le sucre, puis mélanger jusqu'à obtention du blanchiment de la garniture.

2. Puis additionner la poudre d'amandes, les œufs (entiers) et mélanger.

3. Ajouter la crème pâtissière froide, la pâte à spéculoos et mélanger.

4. Disposer une pâte dans un moule à tarte ou sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et la piquer avec une fourchette.

5. Passer un pinceau trempé dans l'eau froide sur 2 cm des bords intérieurs pour faciliter l'adhésion.

6. Garnir avec la frangipane sur environ 1,5 cm de hauteur, déposer la fève sur un bord (pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette !).

7. Puis saupoudrer avec de la brisure de spéculos.

8. Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords (sceller les bords avec un peu d'eau).

9. Badigeonner uniformément de dorure la surface de la galette en 2 fois en attendant un bon 1/4 d'heure entre chaque couche, puis décorer selon vos envies et laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

10. Enfournier la galette à 175° pendant 40/45 min (four préalablement préchauffé).

\*Beurre pommade : beurre mou surtout pas fondu.

### **Vocabulaire de cuisine :**